

Rezept

Pastasauce für alle Fälle

Ein Rezept von Pastasauce für alle Fälle, am 10.06.2026

Zutaten

400 g Möhren	400 g Knollensellerie
1 Stange Lauch	1 EL Öl
500 g Rinderhackfleisch	Salz
Pfeffer	4 EL Tomatenmark
2 große Dosen Tomaten (à 800 g)	2 Lorbeerblätter
2 Beutel Fencheltee	150 g Sahne
75 g gemahlene Mandeln	1 TL Honig

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 8 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 455 kcal

Zubereitung

1. Gemüse waschen. Möhren und Sellerie schälen und fein raspeln. Lauch putzen und in feine Ringe schneiden.
2. Öl in einem Topf erhitzen. Hackfleisch darin krümelig braun anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Gemüse 5 Min. mitbraten, dann das Tomatenmark unterrühren.
3. Dosentomaten, Lorbeerblätter und die Teebeutel zugeben und alles 10 Min. einkochen lassen. Lorbeer und Teebeutel entfernen. Sahne, 1/8 l Wasser und Mandeln einrühren, kurz aufkochen lassen. Sauce mit Salz, Pfeffer und dem Honig abschmecken. Die Sauce portionsweise einfrieren.